



Plébániai Hírlevél

2016. augusztus 7.
Évközi 19. vasárnap

Augusztus 12, péntek, Chantal Szent Johanna Franciska szerzetesnő, 7 óra

Augusztus 13, szombat, Boldog XI. Ince pápa, 18 óra: + István és Margit szülők, András és István testvérek

Augusztus 14, Évközi 20. vasárnap

7 óra: + Szülők és testvérek

8.30 óra (Bazita)

10 óra: + Ildikó édesanya és + szülők

18 óra: + Családtagok

A mai vasárnap – elsővasárnap lévén – az altemplomban készülő mozaikra gyűjtjük a perselyadományokat.

A csíksomlyói Árvácska együttes Az elvarázsolt királyleányka című mesejátékot adja elő augusztus 12-én, pénteken 18 órakor a zsinagógában.

Fatimai esténket augusztus 13-án, szombaton Kovács Richárd kórházlelkész atya vezeti. 16 órakor a fatimai rózsafüzért imádkozzuk, 17 órakor szentségimádási óra kezdődik, 18 órakor pedig a szentmise és a körmenet. Ezen a napon reggel nincs szentmise.

Plébániánk a nemesapáti plébániával közösen zarándoklatot indít Marizell-be szeptember 24-én, szombaton. A rendelkezésre álló 30 helyre közösségünk tagjainak jelentkezését a plébánia hivatalban várjuk a 3500 Ft-os részvételi díj egyidejű befizetésével.

Mód Miklós atya két új könyvét az újságos asztalról lehet megvásárolni: A személy női szemmel és a személy férfi szemmel címmel. A könyvek 1800 Ft-ba kerülnek.

A Martinus augusztusi száma és a Mária Rádió programfüzete is az újságos asztalon található meg.

Honlap



Facebook



Hírlevél



Imacsoport



SZŰZ MÁRIA SZEPLŐTELEN SZÍVE PLÉBÁNIA – 8900 Zalaegerszeg, Átalszegett utca 100. • Telefon: 92/320-626 • Email: zeg3@martinus.hu • Honlap: <http://zeg3.martinus.hu> • Keressen minket a Facebook-on is! • Hivatali idő: kedd: 10-12 óra; szerda: 16-17 óra; csütörtök: 10-12 óra; péntek: 16-17 óra vagy telefonos egyeztetéssel

Segítséget kérünk jövő vasárnapra

A jövő vasárnap, augusztus 14-én két rendezvényt szervez plébániánk, s mindkettőhöz önkéntesek segítségére van szükség. Mindkét program időpontját rajtunk kívülről szervezettek határozták meg, viszont egyikről sem szeretnénk lemaradni, mivel fontos ügyekről van szó. Nagyon kérjük a Testvérek segítségét! Az alábbi két rendezvényhez kapcsolódó segítség-re van szükség:

1. A Szent Márton Légió az Acquacityben

A Szent Márton Légió is részt vesz az Acquacityben minden évben megrendezésre kerülő jótékonyági versenyen. Ebben az évben a nap bevételét a Gondozási Központ Idősek Otthonában levő lift felújítására fordítják. A Légió a Szent Márton Jubileumi Évhez kapcsolódóan Szent Márton kiflit szeretne árusítani. A kiflik elkészítéséhez kérjük a Testvérek segítségét. A kifliket az alábbi recept alapján kell elkészíteni:

Szent Márton kifli (kelt változat)

Hozzávalók:

- 40 dkg liszt
- 2 dl tej-víz (felesben)
- 2 dkg élesztő
- 1 kiskanál cukor
- 2 evőkanál méz
- só
- őrölt római kömény
- 1 tojás

Az élesztőt a langyos folyadékban a cukorral felfuttatjuk. A liszthez keverjük a sót, a mézet és a felfuttatott élesztőt. Hólyagosra dolgozzuk a tésztát. (Szükség esetén folyadékot még tehetünk bele.) A tésztát kelni hagyjuk.



A megkelt tésztát lisztezett deszkán átggyúrjuk, cipót formázunk belőle, majd 4 egyenlő részre osztjuk. Az egyes tésztadarabokat kb. 20-25 cm átmérőjű körre nyújtjuk, és 8 cikkre vágjuk, így kapunk 8 háromszög alakú lapot. A lapokat a szélesebb oldalánál fogva kifli formában feltekerjük és két-két kiflit egymásnak háttal összerakva újra kelesztjük őket, ezáltal a kiflik „egybekelnek”. 32 kifli (vagyis 16 pár) lesz összesen.

Az egybekelt kifliket 180 C fokos sütőben megsütjük, de előtte megkenjük a tojással és megszórjuk az őrölt római (vagy rendes) köménnyel.

A Szombathelyen rendezett Szent Márton kiflik versenyén a nyertes tészta teljes kiőrlésű búzalisztből készült és a tésztába kevert napraforgó maggal volt gazdagított.

Édes Szent Márton Kifli

0,7 kg finomliszt

0,3 kg rozsliszt

0,3 kg méz

0,1 kg margarin

0,26 kg porcukor

0,03 kg szódabikarbóna

2 egész tojás

A két fajta lisztet és a szódabikarbónát összekeverjük, majd utána a margarinnal és a porcukorral elmorzsoljuk, a tojásokat hozzáadjuk, majd a végén a meglangyosított mézet hozzácsurgatjuk.

A tésztát 8 adagra kicipózzuk, hideg helyen kb. 20-30 percig pihentetjük, majd a cipókat kör alakúra kinyújtjuk, 8 cikkre osztjuk. A cikkeket kiflinek feltekerjük. A kifliket úgy sütjük meg, hogy két kiflit háttal egymás-

nak szorosan helyezük a sütőlemezre, hogy a hátuk összeérjen, patkó alakban. Így a méz miatt sütés közben összeragad.

A sütés 170-180 Celsius fokon történik, majd közben csökkenthetjük a hőmérsékletet, hogy a közepe is biztosan átsüljön. A kifliket, hogy fényesebb legyen, sütés előtt tojásfehérjével megkenhetjük, illetve magokkal díszíthetjük, de maradhat simán is.

Összesen 64 szimpla, tehát 32 összesült kiflit kapunk.

A Légió ezen kívül szívesen fogad bármilyen más sütemény-felajánlást is, amelyet szintén a jótékonyági napon lehet majd megvásárolni. A kifliket és a süteményeket a plébánia hivatalban lehet leadni augusztus 14-én, vasárnap 9 óráig, mivel azt követően már a Légiónak indulnia kell az Acquacitybe.

2. A csíksomlyói Árvácskák a plébániatemplomban

Immár hagyomány augusztus közepén, hogy a csíksomlyói Árvácska együttes városunkba látogat. A gyerekek jövő vasárnap az esti szentmisén nyújtanak zenei szolgálatot. A szentmise előtt és után szeretnénk őket megvendégszolgálni. Ehhez elsősorban sütemény-felajánlásokra van szükség. A süteményeket a templomban lehet leadni a vasárnap délelőtti szentmise előtt és után.

Anyakönyvi hírek

Keresztelés

Tóth Emese: 2016. július 31.

Isten hozta közösségünk új tagját!

Házasságkötés

Vígh Dániel András – Hartwig Katalin: 2016. augusztus 6.

Isten éltesse az új házaspárt!

INFORMÁCIÓK A HÉTRE

A heti szentmisek rendje

Augusztus 8, hétfő, Szent Domonkos, 7 óra: + Teréz édesanya

Augusztus 9, kedd, Szent Terézia Benedikta szűz és vértanú, 7 óra

Augusztus 10, szerda, Szent Lőrinc diakónus, 7 óra: + Ferenc